



BINIGARBA QUESOS SL. CIUTADELLA (MENORCA)



Antonio Ramón Bosch, nun dos seus almacéns de curación

Artesáns do leite

Nesta explotación menorquina dedican a gran maioría do seu leite á transformación da materia prima en queixos artesáns con DOP Mahón-Menorca e percorren todos os pasos da cadea alimentaria dende a produción ata a venda.

Localización: Ciutadella (Menorca)
N.º total de animais: 230
Vacas en produción: 129
Traballadores en total: 10
Media de produción: 38,5 litros vaca/día
Porcentaxe de graxa: 3,70 %
Porcentaxe de proteína: 3,30 %
RCS: 130.000 cél./ml
ICO: 2.069
Superficie agrícola: 200 ha
Prezo do leite: 0,31 €/l

Os gandeiros Antonio Ramón Bosch e Sebastián Marqués son, xunto a Francisco Moll, propietario da finca, os tres socios da explotación Binigarba, unha Sociedade Rural Menorquina situada na localidade de Ciutadella. Como en todo este tipo de sociedades, ben típicas da illa balear de Menorca, o dono da finca e os produtores que se dedican á explotación do negocio reparten o beneficio en partes iguais; neste caso, en tres.

Durante a nosa visita á gandería, no mes de marzo, Antonio contounos que a sociedade xunto co seu xen-

ro Sebastián leva en funcionamento dous anos, pero que a súa historia nesta explotación remóntase aos anos 80. Durante estes máis de trinta anos en Binigarba sempre se dedicaron á produción de leite e foi pouco a pouco como se foron introducindo no mundo da transformación e da elaboración de queixos artesáns.

Neste senso, son moitas as ganderías da illa de Menorca que realizan todos os procesos desta cadea alimentaria, dende a produción do leite ata a súa venda final en forma de queixo, pasando pola elaboración do produto totalmente artesán e a súa propia distribución. Un exemplo é Binigarba.

En total son 10 traballadores e, aínda que como di Antonio: “Hai que facer un pouco de todo”, teñen as tarefas o máis repartidas posible. Actualmente contan con 230 animais, dos que 129 son vacas en muidura, 8 son vacas secas e completan a recría 44 xoven-cas e 49 xatas.



Sebastián Marqués co seu fillo Joan, levando as vacas ao pasto

PASTO A DIARIO

O verde é parte importante na alimentación dos animais de Binigarba. “Levámolas a pastar unhas catro ou cinco horas ao día, máis ou menos están no campo dende a unha do mediodía ata as cinco da tarde”, explica Antonio.

Para complementar este pasto diario das vacas de produción, nesta explotación menorquina elaboran cada día unha ración composta de 10 kg de silo de millo, 2 kg de herba seca, 5 kg de silo de raigrás e 10,5 kg de concentrado.

As vacas secas mantéñenas sempre no campo e comen ademais de herba seca e verde, cando o hai, 2 kg de concentrado. Por outra parte, as xovencas combinan o pastoreo coa inxestión de concentrado e, por último, na recría fan diferenciación da alimentación segundo as idades. Destétana aos 60 días, a partir de aí ata os catro meses comen unha ración de penso *starter* e dende os catro meses ata os doce cambian a outra diferente combinada con ración de verde ou diferentes forraxes.

Para o control nutritivo dos animais contan cos consellos dun nutrólogo que lles especifica a alimentación de cada lote e lles vai adaptando as racións ás épocas do ano, pois segundo as condicións meteorolóxicas e a dispoñibilidade do verde, van cambiando a súa composición e os seus complementos con cebada, remolacha, aveia etc.

Eles mesmos elaboran as diferentes racións e distribúenas dúas veces ao día. ►►

GENEX, una marca única y global

Las marcas **GENEX** y **CRI** se han unido en una única. Hasta ahora la genética de **CRI** se comercializaba con la marca **GENEX** en USA y en Canadá, mientras que los mismos productos se distribuían en el resto del mundo a través de **Cooperative Resources International (CRI)**, la empresa matriz de **GENEX**.

Con la unión de estas dos marcas en una sola, por primera vez todos los productores de leche y carne de todo el mundo conocerán y se referirán a esta organización como **GENEX**. Este cambio a una marca global y uniforme nos permitirá ser-

vir mejor a todos nuestros clientes, incorporando programas de valor añadido y comunicaciones a través de las fronteras. Esta transición a una sola marca creará sinergias ya que los ganaderos de todo el mundo serán atendidos por una organización con un objetivo general: proveer genética animal de clase mundial, soluciones reproductivas avanzadas, productos de valor añadido y servicios innovadores para sus clientes. La empresa filial del Grupo **INATEGA**, Eurodistribución Ganadera SL, es el distribuidor exclusivo de **GENEX/CRI** para España desde el año 2000.

GENEX™

Part of Cooperative Resources International

www.inatega.com

Teñen dous lotes de xatas: un, de dous a catro meses, e outro, de catro a doce



Dispensador de penso no establo de vacas en produción



FINCAS E LOTES

A explotación Binigarba comprende un total de 77 ha e ademais, segundo explica Antonio, teñen alugadas outras tres fincas: Torreta Saura, de 40 ha; Alcarieta, de 63 ha, e Son Pons, de 20 ha. “Todas as vacas de muxido están en Binigarba, as outras fincas están dedicadas ao cultivo de herba para facer silo e herba seca e a veces para cultivar outro tipo de cereais como avea ou cebada”, apunta.

As condicións climatolóxicas, sobre todo da primavera e do verán, obrígaos a ter un sistema de rega artificial con *pivot* e aspersor para o cultivo do millo. O resto mantense en secano, como subliña Antonio: “Se chove, ben, e se non...”.

En canto á distribución dos animais, nas instalacións de Binigarba teñen varios lotes: as xatas en dous lotes por idades, un de dous a catro meses e outro de catro a doce; as secas, e as vacas en produción. As xovenças a partir dun ano están noutra finca, en Alcarieta, a uns poucos quilómetros de distancia.

O establo das vacas de produción, aberto na súa case totalidade, está construído de bloque e o teito é de uralita. Alberga uns 120 cubículos con cama de colchoneta de goma, conta cun dispensador de penso que controla a inxestión de cada frisona e tamén con diferentes elementos de benestar animal como un cepillo rascador e gran cantidade de ventiladores. Antonio conta que a calor sobre todo no verán afectáballes moito e que “dende que instalamos os ventiladores que espárense auga, hai case dous anos, a verdade é que o notamos moito”.

► NA ACTUALIDADE BUSCAN VACAS DURADEIRAS, QUE TEÑAN BOAS PATAS E BOS SISTEMAS MAMARIOS

A limpeza deste espazo fana con tres arrobadeiras e para os xurros teñen tres fosas, unha totalmente dedicada para as vacas de produción.

Ademais contan con seis trincheiras para silos e con dous almacéns para as forraxes e a maquinaria. Teñen en propiedade catro tractores, cultivadores, un remolque segador, unha abonadora, un pulverizador, unha embaladora e unha encintadora, como di: “Todo o necesario para o traballo das fincas”. Tan só botan man de colaboracións externas cando é época do ensilado.

RUTINA DE MUXIDO

Moxen 129 vacas, dúas veces ao día, ás seis da mañá e ás seis da tarde, nunha sala de muxido de espiña de peixe de dezaseis puntos.

Na última campaña a produción media en lactacións normalizadas a 305 días foi de 10.309 kg vaca/ano e a súa produción media no momento en que visitamos a explotación estaba nos 38,5 litros vaca/día, cun 3,70 % de graxa, un 3,30 % de proteína e un recuento celular que andaba polas 130.000 células somáticas.

IMPORTANCIA DA XENÉTICA

“Creo que o máis importante é a xenética. Sen xenética, pouca cousa se pode facer”, así nos contestaba Antonio cando lle preguntamos que papel xogaba este aspecto na súa gandería. Na actualidade buscan vacas duradeiras, que teñan boas patas e bos sistemas mamarios, sen deixar de lado o tipo en xeral.

Traballan cunha media de catro ou cinco touros ao ano, van cambiando cada pouco e nesta campaña están utilizando doses de Unix, Cinderdoor, 1st Grade e Wilson.

O plan reprodutivo desenvólvese na propia explotación e non venden para fóra, toda a recría é exclusiva para a granxa. Inseminan as xovenças por primeira vez aos 15 meses, a media de inseminacións por preñez é de 3,1 e a taxa de fertilidade, do 40 %. A media de número de partos anda polos tres por vaca e o intervalo entre os mesmos é de 433 días. ►►



Sala de muxido 2x8



Unha das primeiras fases da elaboración dos queixos é o seu prensado

Para lograr unha maior eficacia na mellora xenética do seu rabaño, Antonio subliña que “intentamos mirar sempre o que nos aconsella o noso técnico de apareamentos”. Como resultado, teñen unha cualificación morfolóxica de 81 puntos e a media ICO da explotación é de 2.069.

Non adoitan utilizar o implante de embrións, prefiren o seme sexado ao convencional para as xovencas e as vacas de máis calidade xenética da explotación e nunca utilizan touros en proba. “Hai un par de anos que probamos co seme sexado e non nos foi demasiado ben, pero agora volvémo-lo a intentar e si estamos contentos”, apunta Antonio.



Durante a curación, vóltanse varias veces e úntanse con aceite e pimentón

► “UN 70 % DO NOSO LEITE DESTINÁMOLO AOS QUEIXOS, O 30 % RESTANTE É VENDIDO A DÚAS EMPRESAS”

A calidade morfolóxica dos animais sae á pista en Menorca de maneira anual e os socios de Binigarba non perden o concurso frisón rexional dende hai, polo menos, 16 anos, cando participaron por primeira vez. Os gandeiros menorquíns apostan forte polo certame e Antonio e Sebastián participaron na última edición con diversos animais. Como el mesmo di: “Intentamos pasalo o mellor posible”.

NA DIVERSIFICACIÓN ESTÁ A DIFERENZA

Unha das características que fai diferente ás explotacións de Menorca é que moitas son as que se dedican directamente á transformación do leite en queixo artesán con Denominación de Orixe Protexida. Binigarba é unha delas e de aí o seu nome comercial Binigarba Quesos SL.

Con todos uns requisitos que cumprir para ser recoñecidos pola DOP, na queixería desta explotación elaboran de maneira tradicional os famosos queixos de Menorca, eles mesmos fan a distribución na illa e incluso exportan un 40 % a Mallorca.

De toda a súa produción leiteira, “un 70 % do noso leite destinámolo aos queixos, o 30 % restante é vendido a dúas empresas”, confirma Antonio. A parte do leite que venden vai para a Cooperativa Insular Ganadera (Coinga), que embotella leite e elabora queixos, e para Dalrit, outra industria da illa que se centra tan só na transformación en queixo. Con dous contratos lácteos diferentes, Antonio recibe por cada litro vendido 0,31 euros.

Nas propias instalacións de Binigarba contan cunha tenda na que venden directamente os seus produtos, os diferentes tipos de queixos –semicurado, curado e anello– e tamén embutidos que elaboran coa carne dos cochos cebados por eles mesmos, outra actividade da explotación que xunto ao ceba-deiro de xatos propios complementa a diversificación do seu negocio. ■